

Pasta z soczewicy



Autor: **kucharka-amatorka**
Przepisów: **534** Ocena: **7881**



3-4 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 1 szklanka suchej zielonej soczewicy
- 1 średni por
- 1 cebula
- 2-3 ząbki czosnku
- 1 pęczek natki pietruszki
- przyprawy: sól, pieprz, bazylia, lubczyk, papryka ostra i słodka, suszone pomidory
- 3-4 łyżki oleju kujawskiego

Sposób przygotowania:

- 1 Soczewicę namoczyć na 1-2 godziny. Następnie ugotować w osolonej wodzie 15-20 minut. Odcedzić i wystudzić. W międzyczasie poddusić na patelni na oleju pokrojony drobno por, cebulę i czosnek. Pod koniec duszenia dodać przyprawy. Wystudzić. Połączyć zawartość patelni z soczewicą. Dodać jeszcze pokrojona natkę. Zblendować. W razie potrzeby doprawić.

Twoje notatki do przepisu: